

LittoFresh™ Most

Traitement préventif de l'oxydation et de l'amertume des moûts blancs et rosés à base de protéine végétale

Caractéristiques : LittoFresh™ Most est une nouvelle formulation sans caséine, à base de protéine de pois, de cellulose, de pvpp et de silicates, destinée au traitement préventif de l'oxydation des vins blancs et rosés.

LittoFresh™ Most élimine les composés phénoliques oxydables responsables de la perte de fraîcheur des vins et réduit certains faux-goûts (amertume, déviations organoleptiques) rencontrés avec des vendanges de qualité ou maturité insuffisante.

LittoFresh™ Most permet aussi de réduire certaines déviations aromatiques produites par des microorganismes.

LittoFresh™ Most ne contient aucun produit à caractère allergène.

Mode d'emploi : Délayer la dose de LittoFresh™ Most dans 10 fois son poids de l'eau tiède tout en remuant. Incorporer la suspension obtenue lentement dans le volume de moût à traiter.

Sur vendange saine, l'incorporation pourra se faire en début de FA.

Sur vendange altérée, l'incorporation se fera sur moût dans la cuve de débourbage.

<u>Doses moyennes d'emploi</u> :

- vendange saine : 30 à 40 g/hl
- vendange altérée : 50 à 80 g/hl selon état sanitaire et/ou degré d'oxydation

Dose limite d'emploi : 400 g/hl

Conditionnement : Sachet de 5 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés rapidement.